

**Menu « STOP » Déjeuner ou Diner 2016**

**24.50 € TTC / pers.**

**Entrée – Plat –Dessert + 2 V.Vin, Carafe d'eau et café  
(Ou 21.50 € TTC Hors vins)  
Minimum 15 Pers.**

**LES ENTREES .....**

Duo de canard, confiture oignons rouges  
(Magret séché, Mousse de Foie-gras)

**Ou**

Tarte fine provençale, Chèvre, coulis de tapenade et tomates séchées

**Ou**

Cigare de poisson fumé au mascarpone et juliennes potagères

**LES VIANDES ET POISSONS.....**

Sauté de Veau aux Olives, Polenta moelleuse au Pesto

**Ou**

Fricassée de Volaille à la Crème de Crémant, Riz Pilaf 3 couleurs

**Ou**

Faux Filet rôti au poivre Sichuan, Pomme jurassiennes

**Ou**

Dos de Colin gratiné au Parmesan sur Tagliatelles à la Romana

**LES DESSERTS.....**

Tarte Pommes paysanne au spéculos

**Ou**

Feuillantine de Poires-Amandine et Glace à la Vanille

**Ou**

Far Banane-caramel et chocolat Chaud

**UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe**

**SUPPLEMENTS.....**

**Assiette Duo de Fromages = 3.50 € TTC**

**Assiette Duo de Fromages + 1 v.vin = 5.00 € TTC**

**\*\*\***

**Apéritif 1 coupe de crémant et 2 canapés = 4.50 € TTC**

**\*\*\***

**Dessert 1 coupe de crémant brut ou rosé = 2.50 € TTC**

**Menu 32.50 € TTC / pers.**

**Entrée – Plat –Dessert + 2V. vin, Eaux minérales et café  
(Ou Menu à 28.50 € TTC hors vin)  
Minimum 15 pers.**

**LES ENTREES .....**

Tartare d'avocat, agrumes et saumon frais, crème aux épices

**Ou**

Cassiolette de la mer à la rochelaise

**Ou**

Œuf cocotte au foie-gras

**LES VIANDES ET POISSONS....**

Moelleux de sandre, Beurre de mer et Poêlée de légumes du moment

**Ou**

Magret de canard farci aux raisins de Corinth, sauce miel et duo de purées

**Ou**

Pavé de bœuf, crème de champignons et Blinis de pomme de terre  
(Possibilité de Filet de bœuf de race française, supplément 3.00 €)

**Ou**

Suprême de pintade laqué au Tériakii, Risotto crémeux aux carottes

**LES DESSERTS.....**

Profiteroles au chocolat noir « Combier »

**Ou**

Tiramisu miel spéculos

**Ou**

Baba punché au rhum brun, crème fouettée vanille des îles

**UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe**

**SUPPLEMENTS.....**

**Assiette Duo de Fromages = 3.50 € TTC (+ 1 v.vin = 5.00 € TTC)**

**\*\*\***

**Apéritif 1 coupe de crémant et 2 canapés = 4.50 € TTC**

**\*\*\***

**Dessert 1 coupe de crémant brut ou rosé = 2.50 € TTC**

**Menu « Gala » 2016**

**46.50 € TTC /pers. ou 43.00 € TTC / pers. sans fromages**

**Entrée – Plat –Fromage –Dessert + 3 V. de Vin, Eaux minérales et café  
(Ou Menu à 39.50 € TTC hors vin)**

**Minimum 15 pers.**

**LES ENTREES .....**

Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de poires, petite brioche

*Ou*

Tourte aux escargots de Mouliherne et champignons, coulis de persil

*Ou*

Moelleux de sandre, tombée de poireaux et sauce beurre au crémant

**LES VIANDES ET POISSONS....**

Filet de Bar poché à l'orange, beurre de mer et Tian de légumes de saison

*Ou*

*Cocotte de ris de veau, crème de morilles*

*Ou*

*Filet de bœuf VBF N° (env. 180 gr.), Sauce Rubis, Tressac et Barigoule*

*Ou*

*Saint-Jacques et Gambas snackées, risotto crémeux au citron vert*

**LES FROMAGES.....**

*Camembert rôti au mascarpone, noisettes torréfiées, pointe de Calva*

*Ou*

*Trilogie de fromages sur salade*

**LES DESSERTS.....**

*Mi-cuit au caramel laitier, coulis caramel choco, glace miel- nougat*

*Ou*

*Minestrone de fruits frais, sirop de thé vert à la menthe, quatre-quarts mangue*

*Ou*

*Financier chocolat et poire pochée au vin*

**UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe**

**SUPPLEMENTS.....**

***Apéritif : 1 coupe de crémant et 3 canapés 5.00 € TTC***

***Dessert : 1 coupe de crémant brut ou rosé 2.50 € TTC***

**Menu Enfant**

**COMME A LA MAISON 8.50 € TTC**

**PLAT + DESSERT + SODA OU JUS DE FRUIT**

*Chausson Saumurois*

*(Champignons, rillauds et St Maure de Touraine)*

**\*\*\***

*Coupe de Glace 2 boules*

**DEJA GASTRONOME 15.00 € TTC**

**ENTREE + PLAT + DESSERT + SODA OU JUS DE FRUIT**

*Petite tranche de foie gras*

*Mi cuit*

-

*Ou*

*Terrine de poisson et légumes du moment*

**\*\*\***

*Fine tranche de filet de Bœuf poêlée*

*Sur Blinis de Pomme de Terre*

*Ou*

*Petit Dos de Saumon,*

*Crème aux herbes et Linguine*

**\*\*\***

*Profiteroles Tout Chocolat*

*Ou*

*Moelleux au Caramel*